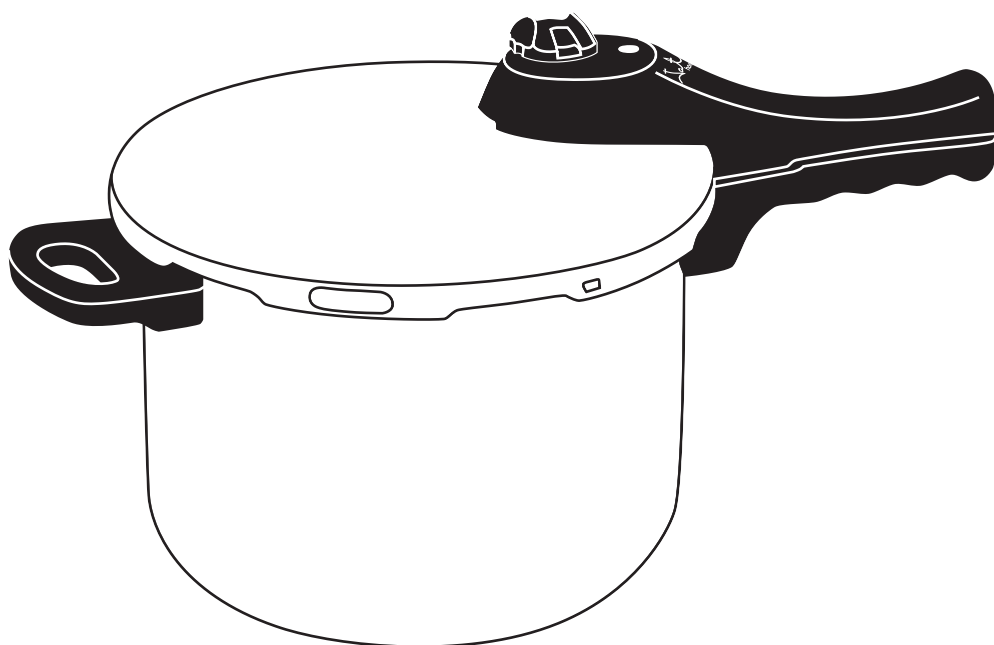




OP4 - OP6 - OP8

SET OPS46

Los textos, fotos, colores, figuras y datos corresponden al nivel técnico del momento en que se han impreso. Nos reservamos el derecho a modificaciones, motivadas por el desarrollo permanente de la técnica en nuestros productos.



COMPONENTES

1. Válvula.
2. Indicador de presión.
3. Asa tapa.
4. Asa olla para cierre.
5. Tapa.
6. Ventana de seguridad.
7. Junta de goma.
   SET OPS46
8. Cestillo.
9. Tapa cristal.

MAIN COMPONENTS

1. Valve.
2. Pressure indicator.
3. Lid handle.
4. Pot handle for locking.
5. Lid.
6. Security window.
7. Sealing ring.
   SET OPS46
8. Steam rack.
9. Glass lid.

COMPONENTI PRINCIPALI

1. Valvola.
2. Indicatore di pressione.
3. Asse del coperchio.
4. Manico pentola di chiusura.
5. Coperchio.
6. Finestrella di sicurezza
7. Giunto di gomma.
   SET OPS46
8. Cestello.
9. Coperchio di cristallo.

PRINCIPAIS COMPONENTES

1. Válvula.
2. Indicador de pressão.
3. Pega da tampa.
4. Asa da panela para fecho.
5. Tampa.
6. Abertura de segurança.
7. Junta de borracha.
   SET OPS46
8. Cesto.
9. Tampa de vidro.

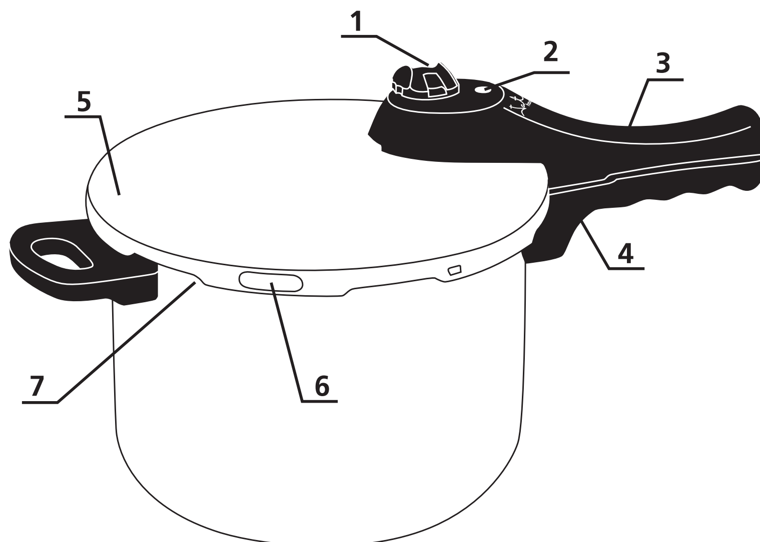
COMPOSANTS PRINCIPAUX

1. Valve.
2. Indicateur de pression.
3. Anse couvercle.
4. Anse de la cocotte pour fermeture.
5. Couvercle.
6. Fenêtre de sécurité.
7. Joint en gomme.
   SET OPS46
8. Panier.
9. Couvercle en verre.

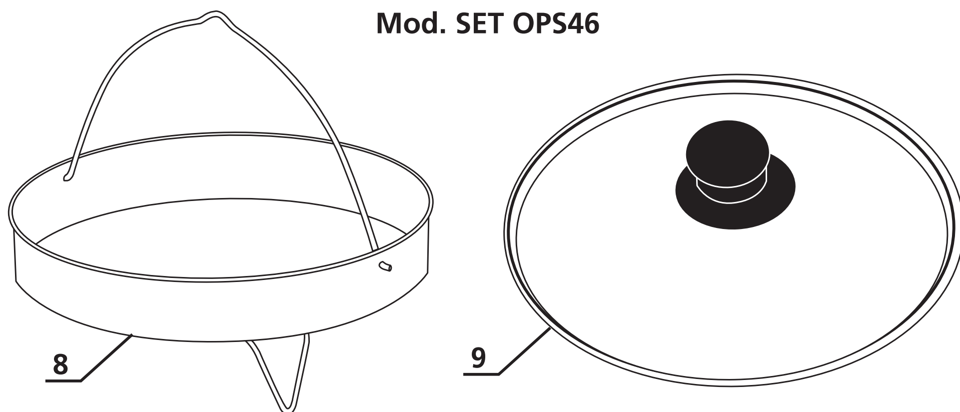
KOMPONENTEN

1. Ventil
2. Druckanzeiger
3. Griff Deckel
4. Griff Schnellkochtopf zum Schließen
5. Deckel
6. Sicherheitsfenster
7. Gummidichtung
   SET OPS46
8. Korb
9. Glasdeckel

Mod. OP4 - OP6 - OP8



Mod. SET OPS46



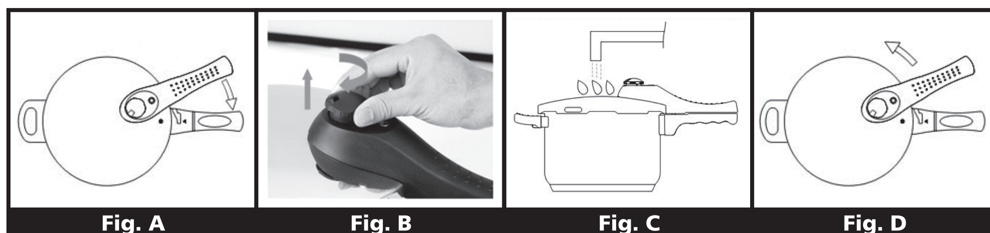


Fig. A   Fig. B   Fig. C   Fig. D



ATENCIÓN

- Lea atentamente estas instrucciones antes de poner la olla en funcionamiento y guárdelas para futuras consultas.
- Manténgala alejada de los niños cuando esté utilizando la olla.
- No toque las partes calientes. Emplee siempre las asas, especialmente si tiene que desplazarla cuando tiene presión. Si es necesario use guantes.
- No la utilice nunca con aceite para freír alimentos a presión.
- En ningún caso la llene más allá de la indicación **"max"** ni por debajo de la indicación **"min"** indicadas en el interior. En el caso de alimentos que se expanden durante la cocción como el arroz, legumbres etc. no la llene más allá de la mitad de su capacidad.
- Si se cocinan alimentos pastosos, agite ligeramente la olla antes de retirar la tapa para evitar salpicaduras.
- Si se cocinan alimentos con piel que puedan hincharse durante la cocción (por ejemplo lengua) asegúrese que estos no lleguen a bloquear los elementos de seguridad de la tapa. No pinche la carne hinchada porque podría quemarse.
- No utilice la olla en un horno convencional ni en el microondas.
- No la utilice para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
- No manipule en ningún caso los elementos de seguridad, salvo las indicaciones dadas para su mantenimiento y limpieza.
- Compruebe antes de cada uso que las válvulas no están obstruidas y que la junta de goma está correctamente colocada.
- Asegúrese que está correctamente cerrada antes de calentarla.
- No intente abrir la olla forzándola. Ábrala solamente cuando esté totalmente seguro de que no haya presión en su interior.

INSTRUCCIONES DE USO

- Antes del primer uso limpie la olla con agua y jabón.
- Compruebe el indicador de presión (2) dando la vuelta a la tapa y presionando en su punto central con una aguja o un objeto punzante para comprobar que actúa como un muelle.
- Con la tapa dada vuelta coloque la junta de goma en la tapa y compruebe su correcta colocación.

CERRAR LA OLLA

- Haga coincidir la indicación ● de la tapa con la indicación ▲ situada en el asa de la olla para cierre (4) y gire la tapa en dirección horaria hasta que haga tope. (Fig. A).

COCINAR

- Coloque la olla en la cocina a fuego máximo.
- En un tiempo determinado, dependiendo de la cantidad de alimentos y líquido vertidos en la olla, comenzará a subir la presión en la misma Inicialmente subirá el indicador de presión (2). En ese periodo de tiempo hasta que el indicador de presión suba es normal que pueda aparecer algo de vapor por dicho indicador.
- La presión continuará subiendo hasta que comience a fluir vapor por la válvula (1). Los tiempos de cocción se empiezan a contar en ese momento.
- Reduzca el fuego hasta que el vapor fluya moderadamente por la válvula (1). Si no reduce el fuego, la presión seguirá subiendo y el vapor podría salir por la ventana de seguridad de la tapa (6) de forma importante. Baje el fuego.

ABRIR LA OLLA

- Recuerde que la olla no se debe intentar abrir hasta que no haya presión en su interior.
- Para abrirla es necesario eliminar la presión interior de una de estas tres formas:
  1. Retírela del fuego y déjela enfriar hasta que el vapor deje de fluir por la válvula (1) y el indicador de presión (2) baje totalmente. Al usar este método la presión baja lentamente y los alimentos se siguen cociendo.
  2. Levante ligeramente la válvula y gírela.(Fig. B). Espere a que salga todo el vapor por la misma y que el indicador de presión (2) baje totalmente.

     ATENCIÓN: Al efectuar esta operación el vapor fluye de forma importante por la válvula. No sitúe la mano ni la cara encima de ella.
  3. Coloque la olla debajo del grifo y deje que caiga el agua sobre la tapa hasta que el indicador de presión (2) baje totalmente (Fig. C).
- Una vez que el indicador de presión (2) haya bajado totalmente gire el asa de la tapa (3) en dirección antihoraria hasta que la indicación de la tapa ● coincida con la indicación ▲ situada en el asa de la olla (Fig. D).



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Puede limpiar la olla con agua y un detergente apto para vajillas. La olla puede limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo no debe utilizar el lavavajillas para la tapa y la junta de goma.
- Elimine toda la suciedad o posibles restos de alimentos que puedan aparecer en la válvula(1). Para ello retírela tirando de ella hacia arriba y colóquela bajo un chorro fuerte de agua debajo del grifo. Si fuese necesario pase una aguja para eliminar restos de suciedad. Actúe de la misma forma con el eje de la válvula situado en la tapa. A continuación coloque la válvula de nuevo en su posición original.
- Coloque también bajo un chorro fuerte de agua el indicador de presión. (2).
- En cualquier caso elimine los restos de alimentos que se hayan podido quedar adheridos tanto en el indicador de presión como en la válvula.
- La cal del agua puede producir pequeñas manchas blancas en el fondo del recipiente que se pueden eliminar fácilmente con un poco de vinagre. Aclare la olla muy bien a continuación.
- Una vez que la olla esté limpia, para guardarla coloque la tapa hacia arriba al objeto de que la junta de goma y el resto de componentes puedan secarse completamente.

ATENÇÃO

PORTUGUÊS

- Leia atentamente estas instruções antes de colocar a panela em funcionamento e guarde-as para futuras consultas.
- Mantenha-a afastada das crianças quando a estiver a utilizar.
- Não toque nas partes quentes. Utilize sempre as asas, especialmente se tiver que a deslocar quando está com pressão. Se necessário use luvas.
- Nunca a utilize com óleo para fritar alimentos à pressão.
- Nunca encha acima da indicação **"max"** nem abaixo da indicação **"min"** indicadas no interior. No caso de alimentos que se expandem durante o cozimento como o arroz, as leguminosas, etc não encher mais que metade da sua capacidade.
- Se cozinhar alimentos pastosos, agite ligeiramente a panela antes de retirar a tampa para evitar salpicos.
- Se cozinhar alimentos com pele que possam inchar durante a cozedura (por exemplo língua) certifique-se que estes não chegam a bloquear os elementos de segurança da tampa. Não pique a carne inchada porque poderá queimar-se.
- Não utilize a panela num forno convencional nem no micro-ondas.

- Não a utilize para outro fim que não seja para o qual foi concebido.
- Nunca manuseie os elementos de segurança, salvo as indicações dadas para a sua limpeza e manutenção.
- Certifique-se, antes de cada utilização, que as válvulas não estão obstruídas e que a junta de borracha está correctamente colocada.
- Certifique-se de que está correctamente fechada antes de a aquecer.
- Não tente forçar a abertura da panela. Abra-a somente quando houver a certeza absoluta de que não existe pressão no seu interior.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Antes da primeira utilização lave a panela com água e detergente.
- Verifique o indicador de pressão (2) dando a volta à tampa e pressionando no seu ponto central com uma agulha ou um objecto pontiagudo para se certificar de que funciona como uma mola.
- Com a tampa com a volta dada coloque a junta de borracha na tampa e certifique-se da sua correcta colocação.

FECHAR A PANELA

- Faça coincidir a indicação ● da tampa com a indicação ▲ situada na pega da panela para fecho (4) rode a tampa na direcção dos ponteiros do relógio até sentir resistência (Fig. A).

COZINHAR

- Coloque a panela no fogão, no máximo.
- Num tempo determinado, dependendo da quantidade de alimentos e líquido deitados na panela, começará a subir a pressão. Inicialmente, subirá o indicador de pressão (2). Nesse período de tempo, até que o indicador de pressão suba, é normal que possa aparecer algum vapor por esse indicador.
- A pressão continuará a subir até que comece a deitar vapor pela válvula (1). Os tempos de cozedura começam a contar a partir desse momento.
- Reduza o lume até que o vapor flua moderadamente pela válvula (1). Se não reduzir o lume, a pressão continuará a aumentar o vapor que poderá sair pela abertura de segurança da tampa (6) de forma considerável. Baixe o lume.



ABRIR A PANELA

- Lembre-se que não deve tentar abrir a panela até que não saia toda a pressão do seu interior.
- Para a abrir é necessário eliminar a pressão interior de uma destas três formas:
  1. Retire-a do lume e deixe-a arrefecer até que o vapor deixe de sair pela válvula (1) e o indicador de pressão (2) baixe totalmente. Ao usar este método a pressão baixa lentamente e os alimentos continuam a ser cozinhados.
  2. Levante levemente a válvula e rode-a. (Fig. B). Espere que saia todo o vapor pela mesma e que o indicador de pressão (2) baixe completamente.

     ATENÇÃO: Ao efectuar esta operação o vapor flui de forma considerável pela válvula. Não coloque a mão ou a cara por cima dela.
  3. Coloque a panela debaixo da torneira e deixe que caia água sobre a tampa até que o indicador de pressão (2) baixe totalmente (Fig. C).
- Quando o indicador de pressão (2) tiver baixado completamente rode a pega da tampa (3) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que a tampa ● coincida com a indicação ▲ situada na pega da panela (Fig. D).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Pode lavar a panela com água e um detergente para louça. A panela pode ser lavada na máquina de lavar louça. No entanto, não deve utilizar a máquina de lavar louça para a tampa e a junta de borracha.
- Remova toda a sujidade ou possíveis restos de alimentos que possam aparecer na válvula (1). Para isso, retire-a puxando-a para cima e coloque-a sob um forte jacto de água, por baixo da torneira. Se necessário, introduza uma agulha para eliminar restos de sujidade. Faça o mesmo com o eixo da válvula situado na tampa. Seguidamente, coloque a válvula novamente na sua posição original.
- Coloque também sob um jacto forte de água o indicador de pressão. (2).
- Elimine sempre os restos de alimentos que se tenham aderido tanto no indicador de pressão como na válvula.
- O calcário da água pode provocar pequenas manchas brancas no fundo do recipiente que se podem eliminar facilmente com um pouco de vinagre. Seguidamente, enxagúe muito bem a panela.
- Após a lavagem da panela, para a guardar, coloque a tampa para cima com o objectivo de que a junta de borracha e o resto dos componentes possam ficar completamente secos.

ATTENTION

- Carefully read these instructions before making the pressure cooker work and save them for future enquiries.
- Keep the pressure cooker away from children while it is using.
- Do not touch the hot parts. Always use the handles, specially if you have to move it when it is under pressure. If necessary, use gloves.
- Never use it to fry food with oil under pressure.
- Never fill it beyond **"max"** neither under the inner indication **"min"** showed inside the pot. For expanding food during cooking like rice, legumes, etc. do not fill it beyond its _ capacity.
- If doughy food is being cooked, slightly shake the cooker before removing the lid to avoid splashing.
- If you are cooking some food with its skin that can blow up (tongue for instance), make sure they do not block the security elements of the lid. Do not burst the inflated meat because it could get burned.
- Do not use the pressure cooker in a conventional oven nor in the microwave.
- Do not use the pressure cooker with other purpose than the one it has been designed for.
- Never manipulate the security elements, excepted the given indications for its maintenance and cleaning.
- Before each use, check the valves are not obstructed and the sealing ring is properly placed.
- Make sure it is conveniently locked before heating it.
- Do not try to open the pressure cooker forcing it. Open it only when you are completely sure there is no air in the inside.

INSTRUCTIONS OF USE

- Before the first use clean the pressure cooker with water and soap.
- Check the pressure indicator (2) by turning the lid and pressing it in the middle with a needle or similar to check it works like a spring.
- With the lid up down place the sealing ring in the lid ensuring it is properly positioned.

LOCKING THE PRESSURE COOKER

- Make coincide the indication on the lid ● with the mark placed in the handle of the pressure cooker ▲ for locking (4) and turn the lid clockwise until the end. (Fig. A).



COOKING

- Place the pressure cooker on the stove on a maximum flame.
- In a certain time, the cooker's pressure will start to grow and the pressure indicator (2) will start to rise. During this period, some steam may appear through the pressure indicator.
- The pressure will continue growing up until start going out by the valve (1). The cooking times can be started to be counted from that moment.
- Reduce the flame of the stove until the steam flows from the valve (1). If you do not reduce the flame, the pressure will keep growing and the steam could go out intermittently by the security window of the lid (6). Reduce the heat.

OPENING THE COOKER

- Remember the cooker must not be open until there is no pressure inside.
- To open the lid, it is necessary to remove the inner pressure in one of these 3 ways:
  1. Take the pressure cooker away from the heat until the steam stops flowing from the valve (1) and the pressure indicator (2) goes completely down
  2. Lift up slowly the valve and turn it (Fig B). Wait until all the steam has gone out and the pressure indicator (2) goes completely down.

     Attention: Doing this operation the steam flows in an important way by the valve. Do not place your hand neither your face in front of this valve.
  3. Place the cooker under the water tap and let the water fall down over the lid until the pressure indicator (2) goes completely down (Fig C).
- Once the pressure indicator (2) has completely gone down, turn the lid of the handle (3) anticlockwise until the indication on the lid ● matches with the indication ▲ placed in the handle of the pressure cooker (Fig. D).

MAINTENANCE AND CLEANING

- You can clean the pressure cooker with water and a washing-up liquid. The pot can be washed in the dishwasher, although the lid, the lid handle and the sealing ring must not be washed in the dishwasher.
- Remove all the dirt or any food remnants that it could appear in the valve (1). To do that take it out by pulling it upwards and place it under the tap. If necessary you can clean it with a needle. Do the same with the valve shaft placed on the lid. Next place the valve again in its original position.
- Place it also the pressure indicator (2) under the tap.
- In any case clean the possible food remnants that it could remain in any of the valve and in the pressure indicator.

- The water calc may produce small marks in the inner part of the pressure cooker that can be removed easily with some vinegar. Finally rinse well the pressure cooker.
- Once the cooker is clean, to store it place the lid upside-down so that the silicone ring and the rest of components can dry completely.

ATTENTION

FRANÇAIS

- Lisez attentivement ces instructions avant de mettre l’appareil en fonctionnement et conservez-les pour de futures consultations.
- Tenir à l´écart des enfants quand vous utilisez la cocotte.
- Ne touchez pas les parties chaudes. Employez toujours les anses, spécialement si vous devez la déplacer quand elle a de la pression. Si nécessaire, utilisez de gants.
- Ne jamais l’utiliser avec de l’huile pour frire des aliments à pression.
- Ne jamais remplir au-delà de l’indication **« max »** ni sous l’indication **« min »** indiquées à l’intérieur. Dans le cas des aliments qui gonflent à la cuisson, tels que le riz, les légumes secs, etc., ne remplissez pas plus de la moitié de la capacité.
- Si vous allez cuisiner des aliments pâteux, agitez légèrement la marmite avant de retirer le couvercle pour éviter des éclaboussements.
- Si vous allez cuisiner des aliments avec peau qui puissent gonfler pendant la cuisson (par exemple de la langue) assurez-vous que ceux-ci ne bloquent pas les éléments de sûreté du couvercle. Ne piquez pas le chair gonflée parce qu’elle pourrait brûler.
- N’utilisez pas la cocotte-minute dans un four conventionnel ni dans le microondes.
- Ne l’utilisez pas pour un autre fin qui ne soit pas celui pour lequel il a été conçu.
- Ne manipulez pas les éléments de sécurité, sauf en ce qui concerne les indications fournies pour leur maintenance et nettoyage.
- Vérifiez avant chaque utilisation que les valves ne sont pas obstruées et que le joint en gomme soit correctement placé.
- Assurez-vous que la cocotte-minute est correctement fermée avant de la chauffer.
- N’essayez pas d’ouvrir la cocotte en la forçant. Ouvrez-la seulement quand vous serez totalement sûrs qu’il n’y ait pas de pression à l’intérieur.

INTRUCTIONS D’UTILISATION

- Avant du premier usage, nettoyez correctement l’autocuiseur avec de l’eau et du savon.
- Vérifiez tout d’abord l’indicateur de pression (2) en tournant le couvercle et en faisant pression sur son point central avec une aiguille ou objet pointu pour s’assurer qu’il agit comme un ressort.



- Avec le couvercle à l'envers, placez le joint en caoutchouc sur le couvercle et vérifiez qu'il soit correctement installé.

FERMER LA COCOTTE-MINUTE

- Faites coïncider l'indication du couvercle ● avec l'indication placée sur l'anse ▲ de l'autocuiseur pour la fermeture (4), puis tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à atteindre la limite (Fig. A).

CUISINER

- Placez l'autocuiseur au feu maximum.
- Après une durée déterminée, en fonction de la quantité d'aliments et de liquide versés dans l'autocuiseur, la pression commencera à monter. Tout d'abord, l'indicateur de pression (2) montera. Pendant ce temps, jusqu'à ce que l'indicateur monte, il est normal qu'un peu de vapeur sorte à travers cet indicateur.
- La pression continuera à monter jusqu'à ce que la vapeur commence à sortir à travers la valve (1). Les temps de cuisson commencent à compter à partir de ce moment.
- Baissez le feu jusqu'à ce que la vapeur sorte de façon modérée à travers la valve (1). Si vous ne baissez pas le feu, la pression continuera à augmenter et la vapeur pourrait sortir abondamment à travers la fenêtre de sécurité du couvercle (6). Par conséquent, il est important de réduire l'intensité du feu.

OUVRIR LA COCOTTE-MINUTE

- Rappelez-vous que vous ne devez pas essayer d'ouvrir la cocotte jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pression à l'intérieur.
- Pour l'ouvrir il est nécessaire d'éliminer la pression intérieure d'une de ces trois façons:
    1. Retirez-le du feu et laissez refroidir jusqu'à ce que la vapeur cesse de sortir à travers la valve (1) et l'indicateur de pression (2) baisse totalement. Avec cette méthode, la pression baisse lentement et les aliments continuent à cuire pendant ce temps.
    2. Levez légèrement la valve et tournez-la (fig. B). Attendez que toute la vapeur soit évacuée et que l'indicateur de pression (2) descende totalement.

       ATTENTION: en effectuant cette opération, la vapeur coule de façon importante à travers la valve. Ne pas placer les mains ou la figure au-dessus.
    3. Placez ensuite l'autocuiseur sous le robinet et laissez que l'eau tombe sur le couvercle, jusqu'à ce que l'indicateur de pression (2) baisse totalement (Fig. C).
- Une fois l'indicateur de pression (2) totalement descendu, tournez la poignée du couvercle (3) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indication du couvercle ● coïncide avec l'indication ▲ située sur la poignée de la cocotte (fig. D).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Vous pouvez nettoyer la marmite avec de l'eau et une lessive apte pour la vaisselle. La marmite peut se nettoyer dans le lave-vaisselle. Par contre, vous ne devez pas utiliser le lave-vaisselle pour le couvercle et le joint en gomme.
- Éliminez toute saleté ou éventuels restes d'aliments pouvant se déposer sur la valve (1). Pour cela, retirez-la en tirant et rincez-la sous un fort jet d'eau sous le robinet. Si nécessaire, passez une aiguille pour éliminer tout reste de saleté. Faites de même avec l'axe de la valve situé sur le couvercle. Ensuite, replacez la valve dans sa position originale.
- Placez également l'indicateur de pression (2) sous un fort jet d'eau.
- Vous devrez également éliminer les restes d'aliments adhérés à l'indicateur de pression et à la valve.
- La chaux de l'eau peut produire de petites taches blanches au fond du récipient qui s'éliminent facilement avec un peu de vinaigre. Rincez ensuite soigneusement l'autocuiseur.
- Une fois que la cocotte est propre, pour la ranger mettez l'anse à l'envers de façon à ce que le joint en gomme et le reste de composants puissent se sécher complètement.

ATTENZIONE

ITALIANO

- Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di utilizzare la pentola e conservarle per future consultazioni.
- Mantenere lontano la pentola dalla portata dei bambini quando è in funzionamento.
- Non toccare le parti calde. Utilizzare sempre i manici, specialmente se si deve muovere quando ha pressione. Se necessario utilizzare guanti.
- Non utilizzare con olio per friggere alimenti a pressione.
- In nessun caso la riempia piú in lá dell'indicazione **"max"** ne sotto dell'indicazione **"min"** indicate all'interno. Nel caso di alimenti che si espandono durante la cozione come il riso, i legumi ecc.. no riempia piú in lá della metá della sua capacitá.
- Se si cucinano alimenti pastosi, agitare leggermente la pentola prima di ritirare il coperchio per evitare schizzi.
- Se si cucinano alimenti con pelle che potrebbero gonfiarsi durante la cottura (per esempio sogliola) assicurarsi che questi non arrivino a bloccare gli elementi di sicurezza del coperchio. Non forare la carne gonfia perché potrebbe bruciarsi.
- Non utilizzare la pentola in un forno tradizionale né nel microonde.
- Non utilizzare per fini diversi da quelli per cui è stata progettata.
- Non modificare in nessun caso gli elementi di sicurezza, salvo in caso di indicazioni riguardati la pulizia e la manutenzione.
- Verificare prima di ogni uso che le valvole non siano ostruite e che il giunto di gomma sia collocato correttamente.



- Assicurarsi che sia chiusa correttamente prima di scaldarla.
- Non cercare di forzare la pentola per aprirla. Aprirla solo quando si è completamente sicuri che all'interno non ci sia pressione.

ISTRUZIONI D'USO

- Prima di utilizzarlo per la prima volta pulire la pentola con acqua e sapone.
- Provare l'indicatore di pressione (2) girando il coperchio e pressandolo nel suo punto centrale con un ago o un oggetto a punta per controllare che funzuioni correctamente.
- Con il coperchio girato all'ingiú, collochi la giunta di gomma nel coperchio e controlli la sua corretta collocazione.

CHIUDERE LA PENTOLA

- Faccia coincidere l'indicazione del coperchio ● con l'indicazione ▲ che si trova nell'asse della pentola per chiuderla (4) giri il coperchio in direzione oraria fino a che si chiuda (Fig. A).

CUCINARE

- Collocare la pentola sul fuoco a temperatura massima.
- In un tempo determinato, dipendendo della quantitá di alimenti all'interno della pentola, comincerá ad aumentare la pressione (2). E`possibile che, fina a che l'indicatore di pressione si alzi, possa apparire un poco di vapore nell'indicatore.
- La pressione continuerá a salire fino a che cominci ad arrivare vapore nella valvola (1). I tempi di cottura comincieranno a contarsi da questo momento.
- Abbassi il fuoco fino a che il vapore arrivi moderatamente alla valvola (1). Se non abbassa il fuoco, la pressione continuerá alzandosi e il vapore potrebbe uscire per la finestrella di sircurezza del coperchio (6) in maniera consistente. Quindi, é consigliabile abbassare il fuoco.

APRIRE LA PENTOLA

- Ricordare che non bisogna provare ad aprire la pentola fino a quando non ci sarà pressione all'interno.
- Per aprirla è necessario eliminare la pressione interna in uno dei seguenti modi:
  1. La ritiri dal fuoco e la lasci rafftreddare fino a che il vapore evapori dalla valvola (1) e l'inidicatore di pressione (2) si abbassi completamente. In questo modo la pressione scende lentamente e gli alimenti continuano a cuocersi.
  2. Alzi leggermente la valvola e la giri (Fig. B).Aspetti che esca tutto il vapore dalla stessa e che l'indicatore di pressione (2) scenda completamente.

  ATTENZIONE: effettuando questa operazione il vapore esce consistentemente dalla valvola. Non metta la mano, o la faccia, sopra la valvola.

3. Collochi la pentola sotto il rubinetto e lasci che cada l'acqua sopra il coperchio fino a che l'indicatore di pressione (2) si abbassi completamente (Fig. C).

- Una volta che l'indicatore di pressione (2) sia sceso completamente , giri il manico del coperchio (3) in direzione antioraria fino a che l'indicazione del coperchio ● coincida con l' indicazione ▲ situata nel manico della pentola (Fig. D).

MANUTENZIONE E PULIZIA

- Si può pulire la pentola con acqua e un detergente adatto per piatti. Si può pulire la pentola nella lavastoviglie. Tuttavia, non bisognerà utilizzare la lavastoviglie per il coperchio e il giunto di gomma.
- Elimini tutta la sporcizia e i possibili resti di alimenti che possano esserci nella valvola (1). Per far ció la tolga, tirandola verso su, e per pulirla la metta sotto l'acqua del rubinetto. Se fosse necessario utilizzi un ago per eliminare gli ultimi resti. Faccia la stessa cosa con l' asse della valvola situato nel coperchio. A continuazione collochi nuovamente la valvola nella sua posizione originale.
- Collochi sotto l'acqua anche l'indicatore di pressione (2).
- In ogni caso elimini i resti di alimenti che possono essere rimasti nell'indicatore di pressione o nella valvola.
- Il calcare presente nell'acqua potrebbe produrre piccole macchie bianche nel fondo del recipiente che possono essere eliminate fácilmente con un poco di aceto. Sciacqui la pentola accuratamente.
- Quando la pentola è pulita, per conservarla collocare il coperchio verso l'alto affinché il giunto di gomma e il resto dei componenti possano asciugarsi del tutto.

ACHTUNG

DEUTSCH

- Lesen Sie sich die Gebrauchsanleitung vor Nutzung des Schnellkochtopfs aufmerksam durch und bewahren Sie diese für Referenzzwecke auf.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf stets außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Berühren Sie die heißen Teile nicht. Verwenden Sie stets die Griffe, vor allem wenn Sie den Topf an den Griffen hoch heben möchten. Falls nötig verwenden Sie Handschuhe.
- Geben Sie niemals Öl in den Schnellkochtopf, um Lebensmittel unter Druck zu braten.
- Füllen Sie den Topf nicht weiter als bis zum Füllstand **„max"** Auch der Füllstand **„min"** sollte nicht unterschritten werden. Bei Lebensmitteln, die sich beim Kochen ausdehnen, z.B. Reis oder Trockengemüse, den Topf nur bis zur Hälfte füllen.
- Bei der Zubereitung von breiigen oder teigförmigen Lebensmitteln den Topf vor dem Öffnen des Deckels leicht schütteln.



- Beim Kochen von Lebensmitteln mit Haut, die beim Kochvorgang aufquellen können (z. B. Zunge), ist unbedingt darauf zu achten, dass diese nicht die Sicherheitselemente des Deckels blockieren. Nicht in aufgequollenes Fleisch stechen, da dies zu Verbrennungen führen kann.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf weder in einem konventionellen Ofen noch in der Mikrowelle.
- Der Schnellkochtopf darf nur für den bestimmungsgemäßen Verwendungszweck eingesetzt werden.
- Die Sicherheitselemente dürfen nicht manipuliert werden. Zur Wartung und Reinigung dieser Elemente sind die jeweiligen Anweisungen streng zu befolgen.
- Prüfen Sie vor jeder Nutzung, ob die Ventile frei beweglich sind und die Gummidichtung richtig eingesetzt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf gut verschlossen ist, ehe sie mit dem Aufheizen beginnen.
- Versuchen Sie nicht, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nur dann, wenn Sie sicher sind, dass sich kein Dampf im Inneren befindet.

GEBRAUCHSANLEITUNG

- Vor dem ersten Gebrauch Schnellkochtopf mit Spülmittel heiß waschen.
- Prüfen Sie den Druckanzeiger (2), indem Sie den Deckel umdrehen und mit einer Nadel oder einem spitzen Objekt auf den Stift in der Mitte des Ventils drücken. Das elastische Element muss frei beweglich sein.
- Legen Sie die Gummidichtung sorgfältig in den umgedrehten Deckel ein und prüfen Sie, dass diese richtig eingesetzt ist.

DEN SCHNELLKOCHTOPF SCHLIESSEN

- Das Positionierungszeichen ● auf dem Deckel muss auf das Zeichen ▲ des Topfgriffs (4) ausgerichtet sein. Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. (Abb. A).

GARVORGANG

- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf die zum Bodendurchmesser passende Herdplatte und schalten Sie diese auf die höchste Stufe.
- Sobald das Kochgut zu sieden beginnt, entweicht zuerst der Luftsauerstoff
- durch das Ventil. Danach springt das Ventilköpfchen des Druckanzeigers (2) hoch. Bis das Ventilköpfchen hoch springt, ist es ganz normal, dass etwas Dampf durch diesen Druckanzeiger entweichen kann.
- Der Druck steigt so lange weiter an, bis Dampf durch das Ventil (1) zu entweichen beginnt. Sobald die gewünschte Kochstufe erreicht ist, beginnt die Kochzeit.

- Schalten Sie auf kleine Flamme, sobald der Dampf leicht durch das Ventil (1) zu entweichen beginnt. Falls Sie die Flamme nicht kleiner schalten, steigt der Druck weiterhin und es könnte ziemlich viel Dampf durch das Sicherheitsfenster (6) des Deckels ausströmen. Schalten Sie die Flamme kleiner.

DEN SCHNELLKOCHTOPF ÖFFNEN

- Denken Sie daran, den Schnellkochtopf erst zu öffnen, wenn sich im Inneren kein Dampf mehr befindet.
- Den Druck können Sie wie folgt durch Abdampfen ablassen:

  1. Nehmen Sie den Schnellkochtopf von der Platte und lassen Sie ihn abkühlen, bis kein Dampf mehr durch das Ventil (1) entweicht und der Druckanzeiger (2) komplett zurückgeht. Durch diese Methode lässt der Druck langsam nach, während die Lebensmittel fertig gegart werden.
  2. Heben Sie das Ventil leicht an und drehen sie es (Abb. B). Warten Sie, bis der gesamte Dampf durch das Ventil entwichen ist und der Druckanzeiger (2) komplett unten bleibt.

     ACHTUNG: Bei diesem Vorgang entweicht viel Dampf durch das Ventil. Halten Sie weder die Hand noch das Gesicht über den Schnellkochtopf.
  3. Den Topf unter den Wasserhahn stellen und den Deckel langsam mit kaltem Wasser abspülen, bis der Druckanzeiger (2) komplett nach unten sinkt (Abb. C).

- Nachdem der Druckanzeiger (2) nach unten gesunken ist, drehen Sie den Griff des Deckels (3) gegen den Uhrzeigersinn, bis das Positionierungszeichen des Deckels ● mit dem Zeichen ▲ auf dem Griff des Topfes (Abb. D) übereinstimmt.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Der Schnellkochtopf kann mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Der Schnellkochtopf kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Deckel und die Gummidichtung sollten jedoch nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Entfernen Sie Schmutz und Speisereste, die am Ventil (1) hängen bleiben können. Ventil durch leichtes Ziehen nach oben abnehmen und halten Sie das Ventil unter einen starken Strahl Wasser. Falls nötig können Schmutz- und Speisereste auch mit einer Nadel entfernt werden. Reinigen Sie die Achse des Regelelements im Ventil auf dieselbe Weise. Setzen Sie dann das Ventil wieder in seine ursprüngliche Position ein.
- Halten Sie auch den Druckanzeiger (2) unter einen starken Wasserstrahl.
- Entfernen Sie alle Speisereste, die sich am Druckanzeiger oder Ventil festgesetzt haben könnten.
- Kalk im Wasser kann kleine weiße Flecken am Topfboden hinterlassen, die mit etwas Essig leicht entfernt werden können. Waschen Sie den Topf gründlich aus.
- Beim Wegräumen den Deckel umgekehrt auf den Topf legen, damit die im Deckel liegende Gummidichtung und unbelastet bleibt und die restlichen Komponenten leicht trocknen können.



Tiempos de cocción:

La información indicada en el cuadro es orientativa ya que depende de la calidad y tamaño de los alimentos a cocinar.

Los tiempos se toman a partir de la salida de vapor por la válvula (1).

Tempos de cozedura:

Os tempos indicados são orientativos pois dependem da qualidade e tamanho dos alimentos a cozinhar.

Os tempos contam-se a partir da saída de vapor pela válvula (1).

Cooking time:

The information given in the bellow chart is only indicative as it depends on the size and food quality that you are going to cook.

The times are taken from the moment that the steam starts to go out by the valve (1).

ALIMENTOS - ALIMENTOS - FOOD	Tiempo de cocinado (minutos) Tempos de cozedura (minutos) Cooking time (minutes)
Sopa de pescado - Sopa de peixe - Fish soup Sopa de verduras - Sopa de vegetais - Vegetables soup	8 - 10 10 - 12
Arroz - Arroz - Rice	4 - 8
Ternera - Vitela - Beef Vaca estofado - Vaca guisado - Stew Pollo - Frango- Chicken	8 - 11 20 - 25 10 - 15
Merluza - Pescada - Hake Rape - Tamboril - Monkfish.	3 - 5 5 - 8
Coliflor - Couve-flor - Cauliflower Garbanzos - Grao de bico - Chickpeas Alubias - Feijao - Black eyes peas Lentejas - Lentilhas - Lentils Patatas - Batatas- Potatoes	3 - 5 15 - 20 20 - 25 15 - 20 6 - 8

CONDICIONES DE GARANTÍA

El presente certificado garantiza y da derecho a la reparación gratuita, durante el tiempo indicado en el certificado de garantía, a partir de la fecha de compra.

Quedan excluidos de esta garantía todos aquellos aparatos que presenten golpes o manipulaciones incorrectas, así como las deficiencias ocasionadas por un uso anormal o abusivo.

La empresa garante, se reserva el derecho a elegir entre reparar, sustituir o canjear por otro de características similares, en función del tipo de avería o de las existencias de nuestros almacenes.

Esta garantía sólo tendrá validez si está debidamente cumplimentada y con el sello del establecimiento distribuidor.

Para hacer uso de esta garantía, debe llamar al teléfono 902 200 160(*), donde le indicarán el procedimiento a seguir.

Adicionalmente, el titular de la garantía, disfrutará en cada momento de todos los derechos que la legislación vigente le conceda.

(*) El ámbito de esta garantía es válido para España peninsular e Islas Baleares. Para otros ámbitos o países, acudir al distribuidor o el establecimiento vendedor.

ESPAÑOL: En el resto de países, el titular de la garantía, disfrutará de todos los derechos que su legislación vigente le conceda.

PORTUGUÊS: Nos restantes países, o titular da garantia disfrutará de todos os direitos que a legislação vigente do seu país lhe conceder.

ENGLISH: In the rest of countries, the holder of the guarantee will enjoy all the rights that his legislation in force concedes.

FRANÇAIS: Dans les autre pays, le titulaire de la garantie jouira de tous les droits que la législation en vigueur lui concède.

ITALIANO: Negli altri paesi, il titolare della garanzia, si avvarrà dei diritti che la legislazione in vigore prevede e tutela.

DEUTSCH: Im Rest der Länder, der Garantieinhaber, geniesst alle Rechte die ihn Ihre rechtsgültige Gesetzgebung erteilt.

Jata hogar

OP4 ☐ OP6 ☐ OP8 ☐ SET OPS46 ☐

CERTIFICADO DE GARANTÍA - CERTIFICADO DE GARANTIA

Sello del Vendedor
Carimbo do Vendedor

Fecha de Venta
Data da Venta

Nombre y dirección del comprador
Nome e direcção do comprador

----

3 años de garantía **2 anos de garantia**

DECA,S.A.

ESPAÑA
Zubibitarte, 6 • 48220 ABADIANO • Bizkaia
Tel. (34) 902 200 160 / 94 681 61 44
Fax (34) 902 200 159 / 93 579 45 69
www.jata.es

PORTUGAL
Avenida Engenheiro Duarte Pacheco
Torre 2-3, Sala 3 • 1070-102 Lisboa
Tel.: 213 876 355 • Fax 213 867 398
www.jata.pt